

Rezept

Mince Pies

Ein Rezept von Mince Pies, am 15.10.2024

Zutaten

Für den Teig

280 g Mehl (Type 405)

20 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Butter

Für die Füllung

Saft einer Orange

1/2 TL Zimt

1 Prise gemahlener Muskat

100 g Datteln

65 g Orangeat

1 Eigelb

70 g Mascobado-Zucker

1 Prise gemahlener Kardamom

1 Apfel

40 g blanchierte Mandeln

100 g Sultaninen

2 EL Milch (3,5 % Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zucker und 110 g Butter in einer Schüssel verkneten. 40 ml Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln, zu einer Platte formen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung restliche Butter in einem Topf schmelzen. Orangensaft, Mascobado-Zucker, Zimt, Kardamom und Muskat dazugeben, verrühren und aufkochen lassen. Apfel abbrausen, abtrocknen und fein reiben, Datteln und Mandeln grob hacken. Vorbereitete Zutaten zusammen mit dem Orangeat und den Sultaninen mit der Füllung vermengen, ca. 3 Min. köcheln lassen und anschließend vollständig abkühlen lassen.
3. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 195 °C/Umluft 170 °C). Muffinform einfetten und bemehlen. Arbeitsfläche ebenfalls mit Mehl bestäuben und den gekühlten Teig ca. 3-mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Die gleiche Anzahl an Sternen ausstechen. Teigkreise in die Muffinformen legen und leicht andrücken.
4. Die Füllung auf die Muffinformen verteilen und jeweils einen Stern darauflegen. Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen, Teigrand und Sterne jeweils damit einstreichen.
5. Mince Pies ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene im Ofen backen bis sie goldbraun sind. Aus dem Backofen nehmen und komplett auskühlen lassen, bevor sie aus der Form genommen werden.